Tarta fin de año

Receta para 2 unidades de 18 x 4,5 cm.

Ingredientes:

Bizcocho:

- 400 g **Biscao**
- 240 g Huevo
- 80 g Agua

• Mezclar todos los ingredientes.
• Batir durante 6 min. a velocidad alta.
• Realizar una plancha.
• Tª horno: 240ºC.
• Tiempo cocción: 4 min.

Relleno interior:

- 30 g **Alaska Express Neutro**
- 50 g Agua
- 30 g **Dessert Paste Frutas del bosque**
- 200 g Nata semimontada

• Diluir el Alaska Express Neutro con el agua, añadir el Dessert Paste Frutas del bosque y finalmente la nata semimontada.

Relleno exterior:

- 80 g **Alaska Express Almendra-Caramelo**
- 100 g Agua
- 400 g Nata semimontada

• Diluir el Alaska Express Almendra-Caramelo con el agua, añadir la nata semimontada y mezclar bien.

Decoración:

- 220 g **Spiegel Chocolate**
- 40 g **Gold Sparkle**

• Calentar al microondas entorno 45-50ºC.

Modo de empleo:

- Llenar los 2 moldes de 13 cm con el relleno interior y colocar encima un bizcocho.
- Congelar.
- Llenar los 2 moldes de 18 cm por la mitad con el relleno exterior e itroducir el molde de 13 cm en su interior.
- Terminar de llenar el molde y colocar como base un bizcocho y congelar.
- Bañar con el Spiegel Chocolate y decorar con gotas de Gold Sparkle.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712 • info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

